

1月

会席

◎ 松華堂弁当(ランチ 平日限定)

造り
小鉢

揚物
蒸物
温物
食事

* 1/4からのご準備とさせていただきます

旬魚一点盛 芽物一式
数の子チーズ (黒豆が余った場合に付ける)
鹿尾菜サラダ 穴子 蓮根 人参 トマト 柚子味噌ドレッシング
鶏南蛮漬け
野菜天麩羅
茶碗蒸し
練 茄子 胡麻豆腐 龍甲飴 生姜 笹葱 七味
白御飯 留椀 香の物
デザートとコーヒーまたは紅茶付き

¥2,600

+¥500

◎ こだわり焼魚御膳(ランチ)

本日の焼魚
小鉢
サラダ
茶碗蒸し
【下記の中より1品お選びください】留椀 香の物付き
白御飯
炊込み御飯
穴子飯
おまかせ鮓5貫
季節のデザート

* 1/4からのご準備とさせていただきます

¥2,950

+¥0

+¥420

+¥940

+¥1,650

◎ 贅沢ランチ(ランチ 平日限定)

造り
小鉢

蒸物
油物
館
麵

* 1/4からのご準備とさせていただきます

旬魚 芽物一式
牛炙りサラダ 美味ドレッシング
牡蠣 カリフラワー 茸のマリネ
数の子チーズ 黒豆が余れば付ける
茶碗蒸し
野菜天麩羅
握り鮓三貫 & 玉
(温・冷)のチョイス 伊勢茶蕎麦
デザートとコーヒーまたは紅茶付き

¥3,950

+¥500

◎ 御造り御膳(ランチ)

本日の御造り5種
炊合わせ
茶碗蒸し
季節の小鉢
【下記の中より1品お選びください】留椀 香の物付き
白御飯
炊込み御飯
穴子飯
おまかせ鮓5貫
季節のデザート

* 1/4からのご準備とさせていただきます

¥4,200

+¥0

+¥420

+¥940

+¥1,650

◎ 四季彩(ランチ)		* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥5,800
	(一の膳)		
	小鉢	① 若鶏南蛮漬け タルタルソース ② 数の子チーズ ③ 柚子豆腐 蛸の湯引き 慈姑 美味出汁 生姜	
	造り	2点盛り 芽物一式	
	焼物	鯧西京焼 丸十 数の子チーズ	
	(二の膳)		
	煮物	寒鰯大根味噌煮 青味	
	油物	シシヤモ真薯と野菜の天麩羅	
	蒸物	茶碗蒸し	
	食事	【下記の中より1品お選びください】 [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
		炊込み御飯	+¥0
		穴子飯	+¥940
		おまかせ鮨5貫	+¥1,650
	デザート	大福 または 柚子ムース	
◎ うな重(ランチディナー)			¥6,800
	うな重		
	肝吸		
	季節の小鉢		
	茶碗蒸し		
	香の物		
	季節のデザート		
◎ ひつまぶし(ランチディナー)			¥6,800
	サラダ		
	肝吸		
	薬味色々		
	香の物		
	お茶漬け		
	季節のデザート		
◎ 彩(ランチディナー)			¥8,200
	先附	寒平目昆布 焼蕪 裏白椎茸 人参 慈姑 みかんジュレ掛け	
	吸物	海老真丈 里芋 松きのこ 青味	
	造り	旬の物 芽物一式	
	焼物	九絵タマ塩焼 クリームチーズ黒豆 染卸 レモン	
	温物	太刀魚 冬大根 早堀筍 柚子味噌掛け 青味 七味 相葱	
	食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
		炊込み御飯	
		穴子飯	+¥940
		おまかせ鮨5貫	+¥1,650
	デザート	大福 または 柚子ムース	
◎ 雅(ランチディナー)			¥11,500
	先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト 里芋 青梗菜 泡ソース(美味酢)	
	造り	旬のもの 三種盛り 芽物一式	
	蒸物	和牛・もやし・玉ねぎのスキヤキ茶碗蒸し フカヒレ 七味 美味出汁	
	油物	ズワイ蟹と香味野菜のワンタン巻 南瓜 丸十	
	温物	甘鯛 筍 伊勢茶蕎麦 卸山芋 大根 相混葱 美味餡 柚子胡椒	
	食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
		炊込御飯	+¥0
		穴子飯	+¥940
		おまかせ鮨5貫	+¥1,650
	デザート	大福 苺ソース または 柚子ムース	

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチディナー)		¥13,200
先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	
スープ	クラムチャウダー	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	鱈のソテー ブールノワゼットソース	
温物	甘鯛 筍 伊勢茶蕎麦 卸山芋 大根 相混葱 美味餡 柚子胡椒	
強肴	和牛とフォアグラのロッシーニ 青味 トリュフ赤ワインソース	
食事	海鮮ミニ丼 留椀	
デザート	アイスクリーム	

◎ 和牛しゃぶしゃぶ会席 (ランチディナー) ※2名様から要予約		¥13,200
先附	季節の一品	
造り	三種盛り 芽物一式	
しゃぶしゃぶ	和牛スライス150g 50g増量でプラス	+¥1,900
	ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 ゴマダレ ポン酢きしめん	
デザート	アイスクリーム	

1月限定 新春祝御膳(1月1日～1月31日ランチタイム)100食限定 ¥6,900

- ① 造り 三種盛り 番傘 金箔 (鮪・帆立・牡丹海老)
 - ② 和牛炙りサラダ 胡麻ボンジュレ
 - ③ 茶碗蒸し 蟹餡
 - ④ 焼寒鰯・べつたら漬の重ね盛(寒鰯大根)黒豆
 - ⑤ 鶏蛮漬 紅白野菜
 - ⑥ 銀多良西京焼 数の子チーズ 天・クコの実 勝栗
 - ⑦ 穴子と野菜の天麩羅 青味
- 食事** 祝い鯛と根菜の酒粕仕立て 葱 七味
七福米 イクラ添え
香の物 (梅牛蒡・紫蘇青菜)
- 甘味** 大福 苺ソース

匠会席 (ランチディナー)		¥17,200
先附	鮑 焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	
造り	旬のもの 四種盛り 芽物一式	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
油物	車海老の天麩羅 南瓜 丸十 青味	
温物	甘鯛 筍 伊勢茶蕎麦 卸山芋 大根 相混葱 美味餡 柚子胡椒	
食事	美味鮓丼 留椀	
水菓子	旬のもの	
デザート	抹茶オベラ	

2022年1月5日～1月31日 平日限定(ランチディナー) 雅庭お年玉スペシャル会席 限定100食		¥15,000
笑門	伊勢海老・虎福白子・鮑・牡蠣の贅沢茶碗蒸し 金箔餡 振り柚子	
縁起物	十割蕎麦 寒平目・帆立・牡丹海老 花穂 赤芽 卸山芋 キャビア 胡麻山葵ソース & トマトソース	
家喜物	早堀筍柚子味噌焼・海老芋塩焼・冬鰻蒲焼 粉山椒	
馳走	A5黒毛和牛フィレ・フォアグラ 林檎 赤ワイントリュフソース	
多喜合せ	一人鍋仕立て かぶせ大根 丸絵・蟹 野菜色々 柚子胡椒	
寿の物	美味鮓丼 氷見の寒鰯 鮪 烏賊 イクラ 酢取り生姜 宍道湖産・寒鰻の味噌汁	
デザート	苺と和三盆のケーキ	

◎ お子様御膳童(ランチディナー)		¥3,350
ハンバーグ		
海老フライ		
焼物		
サラダ		
茶碗蒸し		
鮓、留椀		
デザート		

鮨

◎ 海鮮重(ランチ) 海鮮重 季節の茶碗蒸し 天麩羅 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥3,120
◎ 穴子重(ランチ) 穴子重 季節の茶碗蒸し 天麩羅 小鉢 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥3,120
◎ 板前おまかせ鮨八貫セット(ランチ) 握り鮨 八貫(地物) 天麩羅 季節の茶碗蒸し 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥4,160
厳選旬のネタ握り 板前おまかせ鮨八貫セット(ランチ) 握り鮨 八貫(地物) 天麩羅 季節の茶碗蒸し 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥4,960
◎ 板前おまかせ鮨十二貫セット(ランチ) 握り鮨 十二貫(地物) 天麩羅 季節の茶碗蒸し 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥5,200
厳選旬のネタ握り板前おまかせ鮨十二貫セット(ランチ) 握り鮨 十二貫(地物) 天麩羅 季節の茶碗蒸し 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥6,000
◎ 北海海鮮重(ランチ) 北海海鮮重 季節の茶碗蒸し 天麩羅 留椀 季節のデザート	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥5,600
◎ 魚貝と旬野菜の鮨コース(ランチディナー) 先附 温物 鮨 デザート	寒平目昆布× 焼蕪 裏白椎茸 人参 慈姑 みかんジュレ掛け 太刀魚 冬大根 早堀筍 柚子味噌掛け 青味 七味 相葱 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁 大福 または 柚子ムース	¥9,200

◎ おすすめ鮭会席(ランチディナー)

¥11,500

先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡
一の膳	清汁仕立 海老真丈 里芋 松きのこ 青味
二の膳	九絵タマ塩焼 クリームチーズ黒豆 染卸 レモン
三の膳	太刀魚 冬大根 早堀筍 柚子味噌掛け 青味 七味 相葱
デザート	握り鮓 三貫 留椀 大福 または 柚子ムース

◎ 本日のおまかせ贅沢鮭コース(ランチディナー)

¥17,500

先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡
造り	旬魚盛り合わせ
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
温物	甘鯛 筍 伊勢茶蕎麦 卸山芋 大根 相混葱 美味鮓 柚子胡椒
鮓	旬鮓七貫 荒汁
デザート	大福 または 柚子ムース

鉄板

◎ 1月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品	* 1/4からのご準備とさせていただきます	¥3,950
サラダ	シーザーサラダ	
スープ	金時人参のスープ	
メイン	A3和牛ステーキと六穀豚 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留庵 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯または炊込み御飯	+¥0
	ソフトロール バター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	プティフルコーヒーまたは紅茶	
◎ 和牛ステーキ重 (ランチ) 全4品		¥5,800
お重	和牛ステーキ重 焼野菜	
サラダ	シーザーサラダ	
蒸物	季節の茶碗蒸し	
デザート	プティフルコーヒーまたは紅茶	
◎ 料理長おすすめ鉄板ランチコース(ランチ10食限定) 全5品		¥7,100
先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	
スープ	金時人参のスープ	
メイン	和牛ステーキ サーロイン100g または フィレ90g 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留庵 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯または炊込み御飯	+¥0
	ソフトロール バター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	プティフルコーヒーまたは紅茶	
◎ A5和牛コース(ランチ ディナー) 全5品		¥9,880
先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	
スープ	クラムチャウダー	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留庵 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯または炊込み御飯	+¥0
	ソフトロール バター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	プティフルコーヒーまたは紅茶(ランチ) ディナー	
◎ 料理長おすすめ鉄板コース(ディナー)全6品		¥14,600
先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	
スープ	クラムチャウダー	
魚貝	牡蠣と鱈のソテー ブールノワゼットソース	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留庵 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯または炊込み御飯	+¥0
	ソフトロール バター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	ランチ プティフル ディナー 大福 または 柚子ムース	

◎ A5和牛とオマール海老のコース(ランチディナー)全6品		¥19,100
先附	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	
スープ	クラムチャウダー	
オマール	オマール海老 ガーリックバターソース	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯または炊込み御飯	+¥0
	ソフトロール バター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	プティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ) ディナー	

◎ 鉄板・頂コース(ランチディナー※3日前予約)全7品 *1/4からのご準備とさせていただきます		¥26,000
先附	タラバ蟹のサラダ	
スープ	雲丹のコンソメロワイヤル	
中皿	フォアグラと河豚のソテー ペリゲーソース	
魚料理	【下記の中より1品お選びください】※各半々可	
	鮑又は伊勢海老	
メイン	シャトーブリアン 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯または炊込み御飯	+¥0
	ソフトロール	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	抹茶オペラ	

会席単品

酒菜/進肴 Appetizers	焼サーモン 牡蠣 焼蕪 トマト甘酢漬 里芋 青梗菜 柚子の泡	¥1,800	
	寒平目昆布× 焼蕪 裏白椎茸 人参 慈姑 みかんジュレ掛け	¥1,800	
	小鯛南蛮漬	¥980	
	和牛炙りサラダ	¥3,300	
	中トロ鮪炙りサラダ	¥3,300	
	クリームチーズ 酒盗添え	¥700	
	旬魚の葉わさび和え	¥1,000	
	煮穴子炙り	¥2,500	
	トロ炙り	¥3,100	
	本日の酢の物	¥1,800	
	吸物 Soup	白味噌仕立て 牡蠣 多良白子 里芋 観音葱 水辛子 海老真丈 里芋 松きのこ 青味	¥2,200 ¥1,800
	造り Sashimi	御造り 三種盛り合せ	¥1,900
御造り 五種盛り合せ		¥3,200	
本日の薄造り		¥3,300	
焼物 Grilled Dish	伊勢海老(※要予約)	¥13,500	
	鮑(大)(※要予約)	¥13,500	
	車海老塩焼(35g)1尾	¥2,100	
	銀多良西京焼	¥2,500	
温物	甘鯛 筍 伊勢茶蕎麦 卸山芋 大根 相混葱 美味餡 柚子胡椒	¥2,400	
	太刀魚 冬大根 早堀筍 柚子味噌掛け 青味 七味 相葱	¥2,200	
油物 Tempura	穴子の天婦羅	¥2,400	
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,200	
食事 Rice/Noodles	[オススメ] 蟹釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600	
	蟹雑炊	¥2,200	
	茶蕎麦(冷温)	¥1,600	
	うどん(冷温)	¥1,600	
	炊込み御飯セット	¥1,400	
	白御飯セット	¥940	
お茶漬(海苔茶 又は梅茶)	¥1,100		

鉄板

お魚 Seafood	焼き鮑 (大) (要予約)	¥13,500~
	伊勢海老ソテー (1尾) (要予約)	¥13,500~
	オマール海老 (1尾)	¥9,350~
	焼きホタテ貝 (1貫)	¥830
	鯖のソテー プールノワゼットソース	¥1,800
お肉 Wagyu Beef	和牛100g~ (10g単位増量をお受けいたします。)	
	A3サーロイン100g	¥6,600
	A3フィレ100g	¥7,700
	A5サーロイン100g	¥8,800
	A5フィレ100g	¥9,900
	松阪牛サーロイン 100g	¥17,000
	広島牛サーロイン	
スープ Soup	金時人参のスープ	¥750
	クラムチャウダー	¥900
オードブル Appetizers	キャビア(50g) & 野菜スティック	¥12,500
	本日のおすすめ焼き野菜	¥1,400
	シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,900
食事 Rice Set	[オススメ]蟹釜炊き御飯(2名様~ 前日までの要予約)	+¥3,200
	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,250
	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,250
	蟹館かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,450
	季節の炊き込御飯 留椀 香の物	¥1,400
	白御飯 留椀 香の物	¥940

※お食事に制限がある場合もしくはアレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※料金には税金 サービス料10%が含まれております。
※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。
※広島産のお米のみを使用しております。